

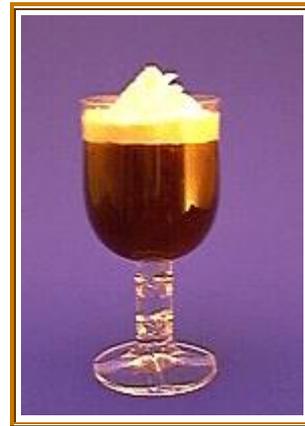
Cocktail Rezepte mit Sahne

Irish Coffee

Zutaten :

4 cl Whiskey (Irish)
12 cl Kaffee
5 g Zucker
Schlagsahne
Alkohol: 10%

Kategorie: Kaffeegetränk
Menge: 16 cl



Ein typisches Irish Coffee Glas oder ein sonstiges Stielglas mit warmen Wasser vorwärmen. Das Wasser ausgießen und den Whiskey, den Zucker (es sollte möglichst brauner Zucker sein) und den noch heißen Kaffee in das Glas geben. Solange vorsichtig umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mit Hilfe eines Löffels die leicht geschlagene Sahne wie eine Haube auf den Drink setzen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Whiskey (Irish) 40%

Auch in Irland kann der Whiskey - ähnlich wie der Scotch im benachbarten Schottland - auf eine lange Tradition als Nationalgetränk zurückblicken. Bereits im dreizehnten Jahrhundert sollen die ersten Destillieren betrieben worden sein. Der geschmackliche Unterschied zum typischen Scotch kommt dadurch zustande, daß in Irland zur Herstellung des Whiskeys eine Mischung aus gemälzter und ungemälzter Gerste, Hafer, Weizen und Roggen verwendet und statt über dem Torffeuer über reinem Kohlefeuer gebrannt wird.